

*Elia*



griechische  
Taverna

*Greek Food  
Good Mood*



# Life is better with a little Ouzo!

Ouzo Plomari mit Eis	2 cl	3,00	<b>Virgin Hugo Soda</b>	7,00
Lillet Wild Berry		7,00	Holundersirup, Minze und Limette	
Myconian Hugo		7,00	<b>Pink London Dry Gin</b>	8,20
Aperol Spritz		7,00	Pink Grapefruit <sup>3 Cents</sup> und Gurkenschale	
Chandon Garden Spritz		7,00	<b>Virgin London Alcohol-free Gin</b>	8,20
			Pink Grapefruit <sup>3 Cents</sup> und Gurkenschale	

## KALTE VORSPEISEN

<b>1. Zaziki</b> <sup>g</sup>	4,50	<b>7. Little Venice</b> <sup>g, h</sup>	6,50
Original griechischer Joghurt mit frischem Knoblauch und Gewürz		Rote Bete mit Ziegenkäse und Walnüssen	
<b>2. Oliven &amp; Peperoni</b> <sup>2</sup>	4,50	<b>9. Meeresfrüchtesalat</b> <sup>n, b, d</sup>	12,00
		Hausgemacht	
<b>3. Taramas black &amp; white</b> <sup>d</sup>	6,00	<b>11. Pikilia Kria</b> <sup>g, d, 2</sup>	13,00
Fischrogencreme, Zitrone, Sepia Tinte		Auswahl an verschiedenen traditionellen Vorspeisen	
<b>4. Melitzanosalata</b>	6,00	<b>13. Dolmadakia</b>	7,00
Auberginensalat		Gef. Weinblätter mit Rosinenreis und Kräutern, dazu Zitronenmelisse-Dip	
<b>5. Tirokafteri</b> <sup>g</sup>	6,00	<b>97. Pita Brot</b>	2,70
Pikanter Schafskäsedip		Wahlweise mit Oregano oder Knoblauch	
<b>6. Burrata di Bufala</b> <sup>g</sup>	12,00		
Burrata mit Cherry Tomaten und Basilikum Pesto			

## WARME VORSPEISEN

<b>12. Feta aus dem Ofen</b> <sup>g, 2</sup>	9,00	<b>18. Big Beans</b> <sup>g, 2</sup>	8,00
Tomaten, Peperoni, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl		Riesenbohnen in Tomatensauce	
<b>15. Auberginen &amp; Zucchini-Sticks</b> <sup>a, 1</sup>	8,00	<b>19. Feta Saganaki</b> <sup>g, a, 1</sup>	9,00
Frittiert dazu Zaziki		Schafskäse in einer goldbraunen Hülle gebraten	
<b>14. Peperoni</b> <sup>g, 2</sup>	4,80	<b>22. Oktopus vom Grill</b> <sup>n</sup>	14,50
Gegrillt und verfeinert mit frischem Knoblauch			
<b>16. Zucchini Balls</b> <sup>g</sup>	7,50	<b>23. Gavros Tiganitos</b> <sup>d, a, 1</sup>	9,50
Hausgemachte Zucchiniplätzchen mit Feta, Frühlingzwiebeln, Zaziki		Gebackene Sardellen	
<b>17. Feta mit Feigen</b> <sup>a, 1, g</sup>	10,50	<b>24. Calamari Krönchen</b> <sup>n, a, 1</sup>	9,00
Mit Pistazien und Honig			
		<b>25. Knoblauchbrot</b>	4,50
		Überbackenes Brot mit Knoblauch und Käse	

## SALATE

<b>28. Solomos Salata</b> <sup>d</sup>	15,50	<b>31. Caesar Salat</b>	15,50
Salat mit gegrilltem Lachs, sonnengetrockneten Tomaten und Balsamico/Olivenöl		Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, sonnengetrockneten Tomaten und Balsamico/Olivenöl	
<b>30. Choriatiki</b> <sup>g</sup>	7,00		
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken & Zwiebeln			

# HAUPTGERICHTE UND CO

## FISCHGERICHTE

<b>40. Baby Calamari vom Grill</b> <sup>n, g</sup>	21,00
Gegrillter Tintenfisch mit Zitronen-Olivenöl, frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	
<b>41. Frittierte Calamari</b> <sup>n, a1, g</sup>	19,50
Frittierter Tintenfisch mit Zitronen-Olivenöl, frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	
<b>42. Garides Souvlaki</b> <sup>b, g</sup>	24,50
Gegrillte Scampi am Spieß mit frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	
<b>43. Fischteller</b> <sup>n, d, b, g</sup>	24,00
Baby Calamari, gegrilltes Seehechtfilet und Garnelen, mit frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	
<b>45. Dorade Royal</b> (ca. 400 - 600 g) <sup>d</sup>	26,00
Mit Zitronen-Olivenöl, Spinatreis und gem. Salat	
<b>46. KING PRAWNS vom Grill</b> <sup>b, g</sup>	29,90
Riesengarnelen vom Grill mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Meersalz mit frischem Gemüse, Chimichurri und gem. Salat	
<b>47. Lachsfilet vom Grill</b> <sup>d</sup>	23,00
Gegrilltes Lachssteak mit frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	
<b>49. Baby Calamari &amp; Couscous</b> <sup>n, a1</sup>	18,90
Frisches, buntes Gemüse, Kräuter und gem. Salat	
<b>50. Lachsfilet mit Quinoa</b> <sup>n, a1</sup>	23,00
Chimichurri griechischer Art und gem. Salat	

## PFANNEN- UND OFENGERICHTE

<b>81. Gyros-Pfanne</b> <sup>g</sup>	19,00
Gyros in Metaxasauce zubereitet mit Champignons, Paprika und mit Käse überbacken dazu gem. Salat	
<b>88. Moussaka</b> <sup>a1, c, g</sup>	18,50
Mit Auberginen, Hackfleisch und Kartoffeln, überbacken mit einer feinen Bechamel-Sauce, dazu ein gem. Salat	

## VEGETARISCH

<b>84. Couscous-Teller</b> <sup>n, a1</sup>	12,00
Couscous mit Gemüse und gem. Salat	
<b>85. Briam aus dem Ofen</b> <sup>n, a1</sup>	14,00
Auberginen, Zucchini und Kartoffeln, dazu Salat mit Fetakäse und gem. Salat	

## FLEISCHGERICHTE

<b>60. Gyros</b> <sup>g</sup>	16,00
Serviert mit Reis, Zaziki und Salat	
<b>61. Gyros mit Calamari</b> <sup>g, n</sup>	18,90
Serviert mit Reis, Zaziki und Salat	
<b>62. Souvlaki</b> <sup>g</sup>	16,00
Zwei Spieße, serviert mit Zaziki, Reis und Salat	
<b>66. Bifteki</b> <sup>g, c</sup>	18,50
Hacksteak mit Käse gefüllt, serviert mit Zaziki, Reis und Salat	
<b>67. Hähnchenfilet</b> <sup>g</sup>	16,90
Serviert mit Reis, Zaziki und Salat	
<b>68. Rinderleber</b> <sup>g</sup>	16,90
Serviert mit Reis, Zaziki und Salat	
<b>69. Lammfilet</b> <sup>g</sup>	24,90
Serviert mit Reis, Zaziki und Salat (halal)	
<b>70. Lammkoteletts</b> <sup>g</sup>	21,00
Serviert mit Reis, Zaziki und Salat (halal)	
<b>71. Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)</b> <sup>a1</sup>	21,00
mit Pommes und Salat	
<b>72. Melina Teller</b> <sup>g</sup>	22,50
Gyros, Lammkotelett, Souvlaki, Suzuki mit Reis und Salat	
<b>73. Filet Teller</b> <sup>g</sup>	24,90
Rind-, Lamm- und Hähnchenfilet mit Reis, Zaziki und Salat	
<b>75. Delphi Teller</b> <sup>g</sup>	18,00
Gyros und Souvlaki mit Reis, Zaziki und Salat	
<b>79. Barbarossa Steak</b> <sup>g</sup>	36,00
(Australien) Jack Creek Rinderfilet (ca. 250 - 300 g) mit Café de Paris-Butter, frischem Gemüse, Chimichurri und Salat	
<b>80. RIB EYE</b> <sup>g</sup>	39,00
Australien Aberdeen Premium (ca. 250 - 300 g) mit Café de Paris-Butter, frischem Gemüse, Chimichurri und Salat	

## KINDERMENÜS (BIS 12 JAHRE)

90. Gyros	9,00
91. Souvlaki	9,00
92. Hähnchenfilet	9,00

Alle Kindergerichte werden mit Pommes Frites serviert.

## BEILAGEN

96. Folienkartoffel mit Zaziki	6,00
97. Bratkartoffeln	5,00
98. Tomatenreis	3,00
99. Pommes Frites	4,00
Ketchup oder Mayonnaise	0,30

*When life  
gives you lemons,  
make Tzatziki*

## DESSERTS

<b>Griechischer Joghurt</b> <sup>g</sup> Mit Honig & Walnüssen	5,50	<b>Coupe Ananas</b> <sup>g</sup> Vanilleeis mit frischer Ananas und Schlagsahne	7,50
<b>Galaktobourekó</b> <sup>g, c, a1</sup> Blätterteig mit Vanille-Grießcreme gefüllt	7,50	<b>Dame Blanche</b> <sup>g</sup> Vanilleeis mit heißer Schokolade	6,50
<b>Mille-feuille</b> <sup>a1, c, g</sup> Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, Erdbeeren & Pistazien	7,00	<b>New York Cheesecake Greek Style</b> <sup>g</sup>	7,50
<b>Frouta</b> <sup>g</sup> Frische Früchte mit Nusseis, Pistazien & Karamellsauce	7,00	<b>Joghurteis</b> mit Honig und Pistazien	7,00
		<b>Pavlova</b> Baiser mit Vanilleeis, Erdbeeren & Erdbeersauce	7,50

### -ALLERGENE-

a Glutenhaltige Getreide-/Erzeugnisse (Weizen 1, Gerste 2, Hartweizen 3, Roggen 4, Hafer 5) b Krebstiere, c Eier und Eierzeugnisse, d Fisch, f Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, g Milch und Laktose, h Schalenfrüchte (Walnüsse), i Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j Senf und Senferzeugnisse, n Weichtiere, o Sesamsamen

### -ZUSATZSTOFFE-

1 chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 koffeinhaltig, 4 Farbstoffe, 5 Taurin (für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), 6 Konservierungsstoffe, 7 Antioxidationsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Süßungsmittel, 10 Schwefeldioxid und Sulfite

## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Saftschorle	0,2 l	2,50
Apfel / Orange / Johannisbeere	0,4 l	4,50
Maracuja / Rhabarber / Traube		
Allgäuer Gourmet (Flasche)	0,25 l	3,00
	0,75 l	6,00
Cola / Cola-Mix / Zitrone <sup>4,7</sup>	0,2 l	2,50
Cola Light <sup>3,4,7,9</sup>	0,33 l	4,00
Schweppes <sup>4,7</sup>	0,2 l	3,20
Tonic / Ginger / Bitter Lemon		

### BIERE

Helles / Radler / Russ / Mohren <sup>a1,7</sup>	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,40
Hefeweizen <sup>a1, a2</sup>	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,40
Dunkle "Urbayrisch" <sup>a1</sup>	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,40
Pils ABK <sup>a1</sup>	0,33 l	3,60
Leichtes Weizen <sup>a1, a2</sup>	0,5 l	4,40
Iso-Weizen alk.-frei <sup>a1</sup>	0,5 l	4,40
Clausthaler alk.-frei <sup>a1</sup>	0,33 l	3,30

## COFFEE, TEA AND MORE

Cafe Crema <sup>3</sup>	3,00	Affogato Espresso (Vanilleis & Mandeln) <sup>3, g</sup>	3,80
Espresso <sup>3, a</sup>	2,50	Latte Macchiato <sup>3, g</sup>	3,50
Espresso Doppio <sup>3</sup>	3,50	Mocca <sup>3</sup>	2,50
Cappuccino <sup>3, g</sup>	3,50	Tee	3,00

## SPIRITUOSEN

Metaxa	2 cl	5,00	Averna	4 cl	5,00
Metaxa Grande Fine	2 cl	7,00	Fernet Branca	2 cl	3,00
Metaxa Reserve	2 cl	9,00	Whisky mit Cola	4 cl	9,00
Obstler	2 cl	3,50	Absolut Wodka	4 cl	9,00
Dark Cave	2 cl	8,00	Bacardi	4 cl	9,00
Ramazzotti	4 cl	5,00			

## OFFENE WEINE

### WEISS

Amethystos <sup>10</sup>	0,2 l	5,50
Sauvignon Blanc, Semillon, Assyrtiko	0,5 l	11,00
Retsina Malamatina <sup>10</sup>	0,2 l	5,50
Griechischer Wein mit Zusatz von Baumharz	0,5 l	11,00
Imiglykos <sup>10</sup>	0,2 l	5,50
Halbsüß	0,5 l	11,00
Weinschorle <sup>10</sup>	0,2 l	4,00
Weiß oder rot	0,5 l	10,00

### ROT

Amethystos <sup>10</sup>	0,2 l	5,50
Cabernet Sauvignon, Merlot, Limnio	0,5 l	11,00
Imiglykos <sup>10</sup>	0,2 l	5,50
Halbsüß	0,5 l	11,00

### ROSÉ

Makedonikos <sup>10</sup>	0,2 l	5,50
Trocken	0,5 l	11,00

# FLASCHENWEINE

## WEISS

<b>Retsina Kechribari (500 ml) Kechri</b> <sup>10</sup> Frisches Harz und Früchte im Geschmack.	15,00
<b>Amethystos Costa Lazaridi</b> <sup>10</sup> Sauvignon Blanc und Assyrtiko: frische Aromen von Pfirsich, Mango, Ananas und Zitrusnoten.	30,00
<b>Malagousia Gerovassiliou</b> <sup>10</sup> Strohgelb, Duft nach Birne, Mango, Zitrus. Aromen von Zitronenschalen, ausgewogener Abgang.	35,00
<b>Malagouzia Costa Lazaridi</b> <sup>10</sup> Er duftet nach Birnen und Aprikosen. Geschmack mit Noten von Pfirsich und Bergamotten.	35,00
<b>Château Julia Chardonnay Costa Lazaridi</b> <sup>10</sup> Zitronengelb und blass. Mineralische Nase mit leichten Zitrusnoten. Frisch im Mund, angenehme Säure.	40,00
<b>Sauvignon Blanc Fumé Alpha Estate</b> <sup>10</sup> Sauvignon Blanc aus Kaliva, Amynteon. Intensives Aroma von Zitrus, Passionsfrucht, Honigtau und Eiche.	45,00
<b>Chardonnay Alpha Estate</b> <sup>10</sup> Chardonnay-Trauben aus Amynteon. 7 Monate Barrigue-Lagerung. Intensives Aroma von Zitrus, Pfirsich und Holz.	50,00
<b>Sauvignon Blanc Alpha Estate</b> <sup>10</sup> Sauvignon Blanc aus Amynteon. Starkes, lebendiges Aroma von Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi.	50,00
<b>Ovilos Biblia Chora 2023</b> <sup>10</sup> Ausdrucksstarke Nase von Aprikose, Honig, tropischen Früchten, Zitrus, Nüssen und Vanille. Perfekte Balance zwischen Frucht, Honig, Nüssen und Säure.	60,00

## ROSÉ

<b>Paranga Flowers Kir Yianni</b> <sup>10</sup> Leichter, aromatischer Rosé mit ausgewogener Säure und Süße. (halbtrocken)	30,00
<b>Domaine Costa Lazaridi Rosé</b> <sup>10</sup> Intensiver Duft nach Erdbeeren und Zitronen. Leicht, erfrischend, weich, abgerundet, Hauch von Gewürzen im Abgang.	40,00
<b>Mega Spileo Rosé</b> <sup>10</sup> Kristallklarer Rosé, Aromen von roten Kirschen, Erdbeeren, Gewürzen. Lebendig, weich, gut ausbalanciert. (trocken)	35,00
<b>Retsina Rosé 2303 Rezine Malamatina</b> <sup>10</sup> Botanische Noten, minzige Aromen, frisches Kiefernharz, fruchtige und pflanzliche Aromen, erfrischende Säure.	40,00
<b>Château Miraval Jolie-Pitt &amp; Perrin</b> <sup>10</sup> Côtes de Provence Rosé AOC: Frische Aromen von roten Beeren und Kirschen, kräftige Würze. Perfekte Balance zwischen Fruchtigkeit und Tanninen, langes Finish.	50,00

## ROT

<b>Genesis Kechri (500 ml)</b> <sup>10</sup> Xinomavro und Merlot ergeben fruchtige, aromatische Weine. (trocken)	15,00
<b>Amethystos Costa Lazaridi</b> <sup>10</sup> Elegantes Aroma von roten Waldfrüchten. Vollmundig dank langer Lagerung in französischen Eichenfässern. (trocken)	30,00
<b>Chateau Julia Merlot Rot Costa Lazaridi</b> <sup>10</sup> Ein fruchtiger und kräftiger Rotwein mit Bouquet von Waldfrüchten, Minze und Eukalyptus.	40,00
<b>Alpha Estate (S.M.X.) g.g.A. Florina</b> <sup>10</sup> Mischung aus Syrah 60 %, Merlot 20 % und Xinomavro 20 %. Komplexes Bouquet von roten Früchten, getrockneten Pflaumen und Pfeffer.	50,00
<b>Avaton Gerovassiliou</b> <sup>10</sup> Facettenreiche Aromen von schwarzen Waldbeeren und Kirschen. Der Wein reift mindestens 20 Monate in neuen französischen Eichenfässern. (trocken)	60,00
<b>Ovilos Biblia Chora</b> <sup>10</sup> Nussaromen, dunklen Walbeeren, einem Hauch Vanille und von Zedernholz. (trocken)	60,00
<b>Theopetra 24 BIO Tsililis</b> <sup>10</sup> Aromen von Schwarzbeeren, Sauerkirschen, Muskatnuss, Nelken und Vanille. Vollmundig und samtig. (trocken)	60,00

*Live is too short to drink bad wine*